Merkblatt

Wareneingangskontrollblatt

Verantwortliche Person:		
Kontrollintervall:		
Soll-Anforderungen: (= wie muss es sein)	- saubere, intakte Gebinde/Verpackungen, Lebensmittel geschützt - einwandfreier Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel - Daten möglichst weit von den Ablaufdaten - Deklaration (Sachbez.,Zutaten, Allergene, Produktionsland etc.)	- Temperaturen Hackfleisch, Fische, Krebse und Weichtiere max. +2 °C - Leichtverderbliche Lebensmittel max. +5 °C - Tiefkühlgut max. -18 °C (Randschicht max. -15 °C) - Weiter gelten die Vorgaben nach Hygieneverordnung oder Anforderungen des Lieferanten
Abweichungen melden an:		

Datum	Lieferant/ Lebensmittel	Produktbezeichnung	Temperatur in °C	i.O.	n.i.O.	Befund/Korrekturmassnahmen	Visum